

**УКРАЇНА**

(19) **UA** (11) **117479** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 2/36** (2006.01)  
**A21D 13/02** (2006.01)

**МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ**

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 00767</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Хомич Галина Панасівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA), Іванова Лариса Вікторівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>27.01.2017</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.06.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</b>
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.06.2017, Бюл.№ 12</b>	

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ****(57) Реферат:**

Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату містить борошно вищого ґатунку, крохмаль картопляний, меланж, цукор-пісок, пюре з журавлини.

**UA 117479 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема кондитерської галузі, та ресторанного господарства та стосується технології приготування виробів із бісквітного тіста.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція, яка містить такі компоненти у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	21,60;
крохмаль картопляний	5,40;
цукор-пісок	27,30;
меланж	45,40;
есенція	0,30

- 5 [Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания /А.С. Ратушный, Л.А. Старостина, Т.И. Захарова. - М.: Экономика, 1986. - 293 с.].

Дана композиція вибрана прототипом. Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- 10 - борошно пшеничне вищого сорту;  
- цукор-пісок;  
- меланж;  
- крохмаль картопляний.

- 15 Недоліком даної композиції є низька біологічна цінність готового продукту та висока калорійність.

- В основу корисної моделі поставлена задача підвищити біологічну цінність, поліпшити органолептичні властивості та знизити калорійність бісквітних напівфабрикатів, що досягається за рахунок використання пюре з журавлини, яке містить цукри, органічні кислоти (лимонну, яблучну, хінну, бензойну, урсолову, олеанолову, щавелеву, хлорогенову, кавову, бурштинну), флавоноїди, фітонциди, дубильні речовини, пектини, вітаміни групи В, Е, С і Р, мінеральні речовини: Mg, Ca, K, Fe, P. Високий вміст фенольних речовин обумовлює антиоксидантну дію журавлини.

- 25 Поставлена задача вирішується тим, що склад бісквітного напівфабрикату, що містить борошно вищого ґатунку, крохмаль картопляний, меланж, цукор-пісок, згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре з журавлини, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	22,00-23,00
крохмаль картопляний	5,40-5,50
цукор-пісок	27,30-27,40
меланж	36,30-41,00
пюре з журавлини	4,30-7,80.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є наявність у складі виробу пюре з журавлини, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві бісквітного напівфабрикату.

- 30 Процес приготування бісквітного напівфабрикату включає декілька етапів: одержання пюре з журавлини, одержання яєчно-цукрової збитої маси з пюре, замішування тіста з борошном, випікання, охолодження та вистоювання напівфабрикату. На першому етапі отримують пюре з журавлини за наступною технологією: ягоди журавлини миють, інспектують та протирають. На другому етапі збивають меланж з цукром та пюре з журавлиною до збільшення в об'ємі у 2,5-3 рази. На третьому етапі всипають просіяне борошно і замішують тісто. Тісто розливають у попередньо підготовлені форми, застлані папером, і випікають протягом 35...40 хвилин при температурі 185...190 °С. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20...30 хвилин, виймають з форм і вистоюють 8...10 годин при температурі 15...20 °С.

Приклади приготування бісквітного напівфабрикату.

- 40 Приклад 1. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	22,00
крохмаль картопляний	5,40
цукор-пісок	27,30
меланж	41,00
пюре з журавлини	4,30.

Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 2. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	22,50
крохмаль картопляний	5,45
цукор-пісок	27,35
меланж	38,30
пюре з журавлини	6,40.

5 Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 3. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	23,00
крохмаль картопляний	5,50
цукор-пісок	27,40
меланж	36,30
пюре з журавлини	7,80

10 Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1,2.

Приклад 4. Приготували бісквіт, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	22,50
крохмаль картопляний	5,45
цукор-пісок	27,35
меланж	31,10
пюре з журавлини	13,60

15 Готовий бісквітний напівфабрикат правильної форми, проте органолептичні та фізико-хімічні показники якості, які відображені в таблиці 1, 2 погіршуються в порівнянні з контрольним зразком.

Таблиця 1

## Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Консистенція	Відмінно пропечена, пишна, дуже еластична, з розвинутою тонкостінною пористістю		Добре пропечена, пишна, еластична, пориста		Пропечена, недостатньо пишна, мало пориста
Зовнішній вигляд	Поверхня рівна, гладка, без випуклостей, без тріщин, скоринка рівномірна, не підгоріла				
Колір	Поверхня напівфабрикату має рівномірний світло-коричневий колір. На розрізі кремовий відтінок		Поверхня напівфабрикату має рівномірний світло-коричневий колір. На розрізі напівфабрикат білого кольору		
Запах та смак	Відмінний смак та запах	Відмінний смак та запах, з легким ароматом та присмаком журавлини			

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Вологість, %	25,00	26,00	26,20	26,40	27,00
Пористість %	65,00	65,00	64,00	62,00	60,00
Щільність, г/см <sup>3</sup>	0,65	0,70	0,70	0,72	0,75

Таблиця 3

Хімічний склад готового виробу

Сировина	Вода	Білки	Жири	Вугле- води	В <sub>1</sub> мг%	В <sub>2</sub> мг%	РР, мг%	С, мг%	Mg мг%	Fe мг %	Ккал
Контроль	48,18	7,55	6,90	61,42	0,04	0,27	0,44	-	12,36	1,44	333,16
Приклад 1	48,18	9,31	6,01	61,30	0,05	0,29	0,58	1,50	12,46	1,71	322,24
Приклад 2	48,18	8,93	5,67	61,22	0,06	0,31	0,72	2,20	12,80	1,67	318,93
Приклад 3	48,18	8,70	5,45	61,12	0,07	0,32	0,87	3,00	13,31	1,65	317,19
Приклад 4	48,18	8,09	4,89	61,04	0,08	0,33	1,01	4,50	13,46	1,55	310,74

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату, що містить борошно вищого ґатунку, крохмаль картопляний, меланж, цукор-пісок, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить пюре з журавлини, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	22,50
крохмаль картопляний	5,45
цукор-пісок	27,35
меланж	38,30
пюре з журавлини	6,40.

10

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601